



**MENU' AUTUNNO-INVERNO**

in vigore dal 20 ottobre

**1° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASSATO DI LENTICCHIE CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT AL POMODORO</b>	<b>RISOTTO ALL'ORTOLANA</b>	<b>VELLUTATA DI ZUCCA CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT AL PESTO</b>
<b>1\2 PRIMO SALE</b>	<b>FRITTATA CON ERBETTE*</b>	<b>BOCCONCINI DI POLLO GRATINATI AGLUT</b>	<b>TORTINO AGLUT DI PISELLI* E CAROTE</b>	<b>MERLUZZO* GRATINATO AGLUT</b>
<b>CAROTE ALL'OLIO*</b>	<b>FINOCCHI JULIENNE</b>	<b>MISTO VERDURE CRUDE DI STAGIONE</b>	<b>FAGIOLINI ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA VERDE</b>
<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>

**2° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA AGLUT AL RAGU' VEGETALE*</b>	<b>RAVIOLINI DI CARNE AGLUT IN BRODO</b>	<b>RISO ALL'INGLESE</b>	<b>PASTA AGLUT POMODORO E OLIVE</b>	<b>PASTA AGLUT RICOTTA E BASILICO</b>
<b>FRITTATA AL FORMAGGIO*</b>	<b>1\2 GRANA</b>	<b>SFORMATO DI CANNELLINI* E VERDURE AGLUT</b>	<b>COTOLETTA DI LONZA AGLUT</b>	<b>MERLUZZO* OLIO LIMONE E PREZZEMOLO</b>
<b>ERBETTE* ALL'OLIO</b>	<b>CAROTE AL VAPORE</b>	<b>INSALATA VERDE</b>	<b>FAGIOLINI ALL'OLIO</b>	<b>MISTO DI CRUDE CON MAIS</b>
<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>

**3° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>PASTA AGLUT AL POMODORO</b>	<b>PIZZA MARGHERITA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT AL PESTO ALLA SICILIANA</b>	<b>RISOTTO AI FORMAGGI</b>	<b>PASTA AGLUT AGLI AROMI</b>
<b>FRITTATA CON PATATE*</b>	<b>1\2 MOZZARELLA</b>	<b>SPEZZATINO DI TACCHINO IN UMIDO</b>	<b>BURGER DI LEGUMI E PATATE* AGLUT</b>	<b>MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA*</b>
<b>FINOCCHI JULIENNE</b>	<b>CAROTE JULIENNE E MAIS</b>	<b>BROCCOLI AL FORNO</b>	<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>INSALATA VERDE</b>
<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>

**4° SETTIMANA**

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
<b>CREMA DI PISELLI* CON PASTA AGLUT</b>	<b>PASTA AGLUT ALL'OLIO</b>	<b>LASAGNA AL RAGU'* AGLUT</b>	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b>	<b>RAVIOLINI DI MAGRO AGLUT OLIO E SALVIA</b>
<b>1\2 SPALMABILE</b>	<b>ARROSTO DI LONZA AGLUT</b>		<b>FRITTATA CON ZUCCHINE*</b>	<b>HAMBURGER DI PLATESSA* AGLUT</b>
<b>FINOCCHI JULIENNE</b>	<b>FAGIOLINI* ALL'OLIO</b>	<b>MISTO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE E MAIS</b>	<b>SPINACI AL VAPORE*</b>	<b>CAROTE ALL'OLIO*</b>
<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>PANE AGLUT - FRUTTA DI STAGIONE</b>

I PIATTI CONTRASSEGNAI CON \* POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA SURGELATA

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ETC...), A PORRE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Sedano, Uova, Senape, Pesce, Semi di sesamo, Arachidi, Anidride solforosa e solfiti, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.